



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

VINHOS INSULARES – PARTE 2
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

VINHOS INSULARES – PARTE 2 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“NOS BRANCOS, DÊ UMA CHANCE PARA A ALVARINHO” - POR SUZANA BARELLI



07



08

“COMO COMBINAR VINHO COM PEIXES E FRUTOS DO MAR” - POR MARCELO COPELO

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

07 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

09 **VIAGEM**

11 **VINHO E CULTURA: DICA**

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar:

- A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos.
- Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!
- No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.
- Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias foram adiadas e parte com degustações on-line), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2022 provamos 1.034 vinhos diferentes, sendo 92 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée, 2 com vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos sendo usadas para mostrar os seus aromas. Abrimos 2 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 106 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2023 provamos 1.511 vinhos diferentes, sendo 122 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnée. Abrimos uma garrafa de Vinho do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 130 rótulos como Vinho da Semana.

Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

** A pedidos, introduzimos uma escala que relaciona o vinho e preço, segundo a escala:

- Até R\$75 - \$
- Entre R\$75 e R\$ 150 - \$\$
- Entre R\$ 150 e R\$ 250 - \$\$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1.000 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ 1.000 - Estelar

CASAS DEL TOQUI RESERVA BARREL SERIES SEMILLON 2022 – D.O. VALE CACHAPOAL – CHILE

A Casas del Toqui nasceu em 1994, com o objetivo de criar vinhos finos e de alta qualidade que expressem o verdadeiro terroir chileno, através da união de uma tradicional família de produtores do Chile e o Château Larose Trintaudon, uma grande propriedade vinícola de Bordeaux, na França. A soma de distintas experiências com vinhedos de alta qualidade e uma adega dotada da mais alta tecnologia tornaram a empresa um destaque constante na imprensa mundial, posicionando-a como uma das bodegas mais respeitadas do Chile.

Composição de Uvas: 100% Semillon. Sua vinificação contempla fermentação em baixas temperaturas, bâtonnage das lias finas (basicamente é mexer as leveduras que ficam no fundo do recipiente para garantir mais complexidade ao vinho) e maturação parcial em carvalho, que deixam o vinho fresco e com boa presença no paladar. 40% do vinho permanece em barricas de carvalho francês durante 5 meses.

Notas de Degustação: Cor amarelo palha, mostrando a jovialidade do vinho. Aromas de frutas cítricas, como lima, maçã verde, zest de limão-siciliano, especiarias adocicadas (baunilha, canela), toques florais e nuances de mel. O nariz sugere um vinho doce (aliás a Semillon é usada em Bordeaux para criar ótimos Sauternes), mas o paladar é seco, com acidez intensa e refrescante, e os sabores muito fiéis às notas olfativas, destacando especialmente as frutas cítricas, corpo de leve para médio. Um vinho que te faz desejar ter a segunda garrafa gelada para continuar bebendo. Sugestão de queijos moles e frescos (Burrata, Mozzarella, Brie).

Estimativa de Guarda: Beba agora ou até 2026 (guarda sugerida pela vinícola é de 4 anos) **Reconhecimentos:** 95 WS; 96 RP e 98WE.

Reconhecimentos: 90 pts Guia Descorchados.

Notas de Harmonização: Harmoniza com carnes brancas, sushi, crustáceos, moluscos como ostras e mariscos, além de pratos das culinárias indiana e asiática. Vai bem com curry indiano de peixe branco, filé de frango à fiorentina, presunto assado ao molho de laranja, lombo de porco ao molho de ervas frescas, spaghetti com frutos do mar em molho cítrico.

Serviço: servir entre 7 e 8°C

Faixa de Preço – \$\$

Em BH – WINE – Rua Alvarenga Peixoto, 655 – Lourdes – Tel.: (31) 2527 9100.



VINHOS INSULARES – PARTE 2

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Os vinhos da Córsega incorporam os reflexos singulares da ilha, com seus relevos atormentados, inundados de sol, balançados pelos ventos, criando vinhos surpreendentes, originais e autênticos. A vinha corsicana recusa os paradoxos.

Metade do vinho produzido na Córsega é consumido na própria ilha. Quase todo o restante é absorvido pela França. Ou seja, degustar vinhos da Córsega é uma verdadeira caça ao tesouro.

Vale destacar que a ilha não se interessa em promover o turismo de luxo, como é o caso de outras regiões vinícolas francesas. Tirando vantagem de seu terreno íngreme, a Córsega abraça o ecoturismo e os amantes de uma vida mais selvagem, e este sentimento também se aplica às uvas e aos vinhos.

Aqui, as histórias se combinam com a pesquisa e o desenvolvimento. A simples evocação de suas variedades de uva ou seus nomes leva a uma aventura incomum e variada: Niellucciu, Sciaccarellu, Vermentini, Patrimonio, Calvi, Porto-Vecchio...

A Córsega é uma ilha muito agradável. Os gregos antigos a nomearam Kallisté - "a mais bonita". Está localizada no Mar Mediterrâneo, de forma que os ventos frescos e leves que vêm do mar refrescando a região durante o verão. As montanhas funcionam como uma proteção criando um abrigo durante o inverno, o que torna o clima da ilha um dos mais temperados da Europa. Seu ar é fresco e muito saudável e em geral, podemos dizer que os corsicanos respiram um ar muito puro.

No ano 565 A.C., os fenícios instalaram um entreposto comercial chamado Alalia (Aléria) na costa leste. A cerâmica e os vinhedos testemunham isso, a cultura da vinha e dos vinhos da Córsega tem sido, por milênios, parte integrante da história da ilha. No final do século XIX, a viticultura estava crescendo, mas foi afetada, como toda a Europa, pela filoxera. Pouco tempo depois, com o surgimento da Primeira Guerra Mundial, o êxodo rural e depois a Segunda Guerra Mundial causaram profundas mudanças na produção local.

A vinha foi reestruturada com variedades de uvas continentais e a viticultura voltou a atender uma demanda exigente. As variedades de uvas autóctones resistem, mas seu lugar nos lagares diminui cada vez mais.

A ilha da Córsega produz uma ampla gama de vinhos maravilhosos, devido à variedade de tipos de solo e altitudes, bem como à brisa do mar que suaviza o calor do sol perto da costa. Além disso, com invernos leves e longos verões quentes, a Córsega tem menos chuva e mais sol do que em qualquer lugar da França continental. A estação de crescimento dos cachos e sua maturação é longa e as condições típicas de colheita são excelentes. Existem muitas razões para visitar a Córsega e seus vinhos são certamente um deles!

Até recentemente, os vinhos corsicanos eram pouco conhecidos, em parte devido a pouca exportação. Isso está mudando lentamente, e a última geração de produtores de vinho está melhorando bastante a qualidade do produto da ilha.

Embora existam uma grande variedade de uvas cultivadas na ilha, as três variedades tradicionais são, Nielluccio (nome local da Sangiovese – uva tinta) e Vermentino (uva branca, chamada de Rolle na ilha), ambas refletindo a herança italiana da colonização por 5 séculos, enquanto a última, mas não menos importante, existe o Sciacarello tinta autóctone e exclusiva da Córsega.

A ilha da Córsega pertence à França desde 1796. No entanto, gregos, romanos e italianos contribuíram em um colorido mosaico histórico deste lugar. Eles juntos produziram uma rica história cultural e uma cultura de vinho única que remonta ao século VI aC. A ilha no Mediterrâneo tem uma área qualitativamente importante de cultivo de vinhos, com mais de 30 variedades de uvas e 9 regiões AOC.

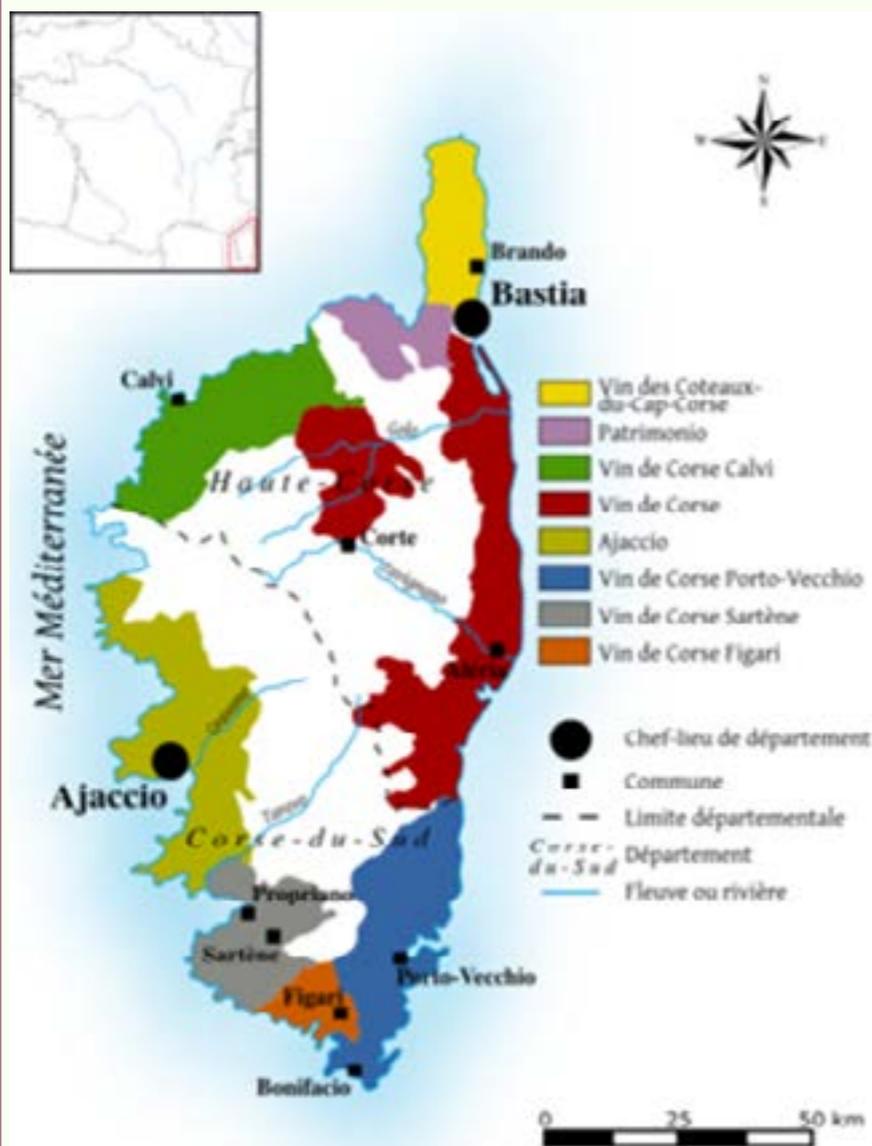
Tradicionalmente, as duas principais regiões que eram consideradas o lar de alguns dos melhores vinhos da Córsega eram Ajaccio no sudoeste e Patrimonio no norte. A Route de Patrimonio pode ser iniciada em St. Florent e é uma ótima rota a seguir se você estiver na região nordeste. Talvez um pouco menos conhecida seja a região de La Balagne, onde uma vinha que se destaca é a Domaine Orsini, localizada logo abaixo de Calvi e é uma vinha muito tradicional.



Sub-regiões e apelações - A região vinícola da Córsega oferece uma grande variedade de solos com ardósia no leste, solos graníticos a oeste, sedimentos aluviais no

centro e falésias de calcário ao norte e sul.

As nove apelações de vinhos incluem as seguintes certificações: Regional, Cru, Aldeias e Vin Doux Naturel. A região vinícola da Córsega pode ser convenientemente dividida em duas principais áreas de crescimento de vinhos:



Região de Ajaccio – Tintos e Rosés: Na parte sudoeste da ilha - a região de Ajaccio - os vinhos são principalmente tintos e rosés. A principal variedade de uvas aqui é a nativa Sciacarello, que prospera devido ao terreno de granito e produz vinhos tintos e rosés de corpo médio. Os poucos vinhos brancos são feitos de uvas Ugni Blanc e Vermentino. Este último é conhecido localmente como Rolle. Outra uva comumente cultivada aqui é a Malvasia, um tipo branco aromático tipicamente mediterrâneo.

Região de Patrimônio - A região Patrimônio fica na costa norte e foi a primeira a receber a designação do AOC quando foi criada em 1968. Aqui são produzidas na sua maioria os brancos, em solo que é principalmente a argila e o calcário. As uvas cultivadas aqui são principalmente Vermentino (para brancos) e Nielluccio (para os tintos e rosés).

De acordo com os requisitos da denominação de origem de Patrimônio, os vinhos brancos devem incluir 100% de uva Vermentino (também conhecida como Rolle ou Malvasia), enquanto os tintos devem incluir 90% Nielluccio. Os 10% restantes podem incluir individualmente ou uma combinação das variedades de uvas Sciacarello, Grenache e Malvasia. Doces brancos da mesma região têm sua própria denominação: Muscat du Cap Corse.

O envelhecimento de tintos em barris de carvalho é uma prática bastante nova na região vinícola da Córsega, já que de forma geral os vinhos são frescos e jovens, mas alguns produtores estão experimentando a maturação.

Variedades de uva - As variedades de uva clássicas e, portanto, representativas da região vinícola da Córsega são principalmente o Carcajolo Noir, Sciacarello e Nielluccio (na Itália: Sangiovese) para os vinhos tintos e Genovèse e Vermentino para o vinho branco.

Há também variedades francesas como Alicante Bouschet, Aleatico, Cinsault, Carignan, Grenache, Ugni Blanc e Syrah, que foram introduzidas com o domínio francês. Especialmente nas últimas décadas, essa oferta também foi complementada por variedades internacionais de uvas, como Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Mourvèdre, Pinot Noir e Viognier.

Estilo dos vinhos corsicanos - 55% dos vinhos corsicanos são rosés e a maioria da produção é quase exclusivamente consumida diretamente na ilha. O rosé corsicano é muito agradável, frutado e fresco, com algumas notas de vinho picante e mineral.

Os vinhos tintos e brancos da região oferecem ainda mais caráter. Geralmente eles são fortes e encorpados, mas não muito pesados. A variedade de uva Nielluccio encontrou seu terroir ideal nas encostas das montanhas da região do Patrimônio.

A Sangiovese desenvolveu seu próprio estilo aqui: cor escura profunda, aromas de frutas silvestres, muitas ervas de "maquis" (o tipo de vegetação na Córsega), alcaçuz e um toque de couro. Na boca, os taninos são finos, mas distintos, estimulando acidez, tensão e requinte.

O mar geralmente adiciona notas de sal e iodo aos vinhos, o que é surpreendentemente evidente nos vinhos brancos, não menos característicos de Vermentino, que na região vinícola da Córsega prova ser um grande vinho branco mediterrâneo. A terceira especialidade é Muscat, com cada enólogo seguindo sua própria filosofia na produção de seus vinhos.

Já provou algum vinho da Córsega? Saúde !!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação as pesquisas).

OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATÉRIAS E ARQUIVOS VEICULADOS NOS PRINCIPAIS JORNAIS BRASILEIROS, QUE TRATAM DO TEMA, SENDO CITADOS SEM NENHUM VALOR DE JUÍZO, CORREÇÕES, INSERÇÕES OU CENSURA, PROCURANDO DIVULGAR A CULTURA DO VINHO ENTRE AS PESSOAS QUE RECEBEM O VINOTÍCIAS

“NOS BRANCOS, DÊ UMA CHANCE PARA A ALVARINHO” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 03/02/2024

Estudo da OIV aponta para crescimento do consumo dos vinhos brancos e rosés, e a uva da Península Ibérica é uma boa opção.

No final do ano passado, a poderosa OIV, a Organização Internacional da Uva e do Vinho, publicou estudo registrando a tendência de crescimento dos vinhos brancos e rosados, em oposição aos tintos, que estão em queda. Segundo a OIV, o aumento do interesse pelos brancos, principalmente, reflete uma mudança das preferências dos consumidores nas últimas décadas.

Os números revelam este aumento. A produção de vinhos brancos cresceu 13%, entre 2003 e 2021 no mundo. Itália, com o prosecco, EUA, África do Sul e Austrália são os países que impulsionam esta alta na elaboração dos brancos. Enquanto seu consumo cresce principalmente nos Estados Unidos, na Alemanha e no Reino Unido. Entre os produtores, o Chile é o país que mais aumentou, proporcionalmente, a elaboração de brancos, seguido pelos EUA e pela Itália.

.....
O estudo da OIV indica também o aumento do consumo dos chamados brancos tranquilos, que correspondem aos vinhos sem borbulhas. Há uma lista enorme de uvas brancas que vem gerando vinhos interessantes e surpreendentes na taça.

Mas, aqui, gostaria de chamar atenção para a alvarinho. É uma uva originária na Península Ibérica, e chamada de albariño no lado espanhol da fronteira. Tem nas notas cítricas, no corpo mais presente e em uma acidez refrescante as suas principais características.

Nas décadas recentes, a variedade ganhou fama, começando com o trabalho pioneiro do produtor português Anselmo Mendes. Na região de Monção e Melgaço, no norte de Portugal, ele foi o primeiro a mostrar o seu potencial, seja em brancos mais simples, vinificados em tanques de inox, seja naqueles mais elaborados, fermentados junto com suas cascas ou com passagem em barricas de carvalho (seus vinhos são importados pela Decanter). A alvarinho brilha também em outros terroirs.....

E até no Brasil a variedade vem despontando. Entre eles, tem o da Quinta da Neve, em Santa Catarina, e também os elaborados em terras gaúchas, como o Hermann e o da Miolo. Recentemente, a pequena Tenuta Foppa & Ambrosi lançou o Brazilian Collection Alvarinho (Vineria 9). Vale dar uma chance para a variedade.. Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/nos-brancos-de-uma-chance-para-a-alvarinho/>

“SELEÇÃO DA SELEÇÃO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 04/02/2024

Destaques da lista dos melhores de 2023. Comprar em grupo é a maneira de não se privar de um vinho especial diante da escalada de preços.

Para quem gosta de vinho — não é preciso ser ou pretender ser um grande conhecedor - o importante é ter uma boca curiosa.

Já reparou que a maioria dos grandes vinhos que você tomou você não comprou? Demorei alguns instantes para entender a dimensão da observação feita por um alegre cúmplice de tantas degustações. enquanto apreciávamos um belo sauternes, já na fase final de uma memorável reunião enogastronômica. A questão não era evidentemente uma relação entre dar e receber, mas reforçar a imagem de amizade e compartilhamento que cerca o vinho. Levei uma garrafa e contabilizei dez, pouco importando a quantidade consumida. O que conta é o prazer e a possibilidade de ampliar a experiência do gosto em companhia generosa e inteligente.

O caráter convivial e de compartilhamento que o vinho incita, associado ao respeito que ele merece, ensejou o aparecimento de tantas confrarias ou grupos de degustação espalhados pelo Brasil nos últimos tempos. Vale eleger um tema e cada participante poder desfrutar vinhos diferentes, mas é também uma oportunidade para juntar esforços e se compor para ir atrás de um rótulo tão almejado – a conhecida “vaquinha”, cujo valor é quase inacessível para “simples mortais”. Comprar uma dessas garrafas em grupo é muitas vezes a maneira de não se privar de um vinho especial diante da escalada de preços que essas garrafas têm alcançado nos últimos tempos...

Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-comprar-em-grupo-e-a-maneira-de-nao-se-privar-de-um-vinho-especial-diante-da-escalada-de-precos.ghtml>

“COMO COMBINAR VINHO COM PEIXES E FRUTOS DO MAR” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO – VINOTECA – 02/02/2024

Estamos na estação mais quente do ano, quando em geral buscamos pratos mais leves. Naturalmente, é nesta época que o consumo de peixes e frutos do mar aumenta, trazendo junto os vinhos brancos, rosados, espumantes e também os tintos mais leves. São inúmeras as possibilidades de casamentos entre mar e vinho. Vamos enumerar alguns enlaces clássicos.

As ostras ao natural, por exemplo, tem no Chablis, branco jovem e fresco da francesa chardonnay sem casamento mais notório, mas que pode ir bem também com um Muscadet ou um espumante branco jovem.

O salmão, pescado onipresente nos menus brasileiros, se fresco, com molho cítrico por exemplo, fica lindo com um sauvignon blanc, mas se defumado, pede mais caráter, daí sugiro um espumante rosé.

O atum, outro peixe muito apreciado em nossas terras, é bem versátil à mesa. Se preparado à moda mediterrânea com tomates, por exemplo, pode suportar bem um tinto, como um pinot noir do novo mundo. Mas se o atum vem com sotaque oriental, com molho acridoce ou como sushi/sashimi, fica uma perfeição com um riesling alemão com uma ponta de doçura

Para quem está podendo, uma lagosta à thermidor, forma um par suntuoso com um Borgonha branco ou chardonnay barricado de outras origens. O mesmo chardonnay ou outros brancos barricados podem escoltar a indefectível truta à belle meunière ou as vieiras gratinadas. Nos dois casos o paladar amanteigado está no prato e no vinho.

A paella, se for marinera (de peixe e mariscos) tem seu par ideal em um rosé, de preferência um rosé mais intenso, como os espanhóis. Para uma paella valenciana, que cresce com a presença carnes suína e de frango, o ideal é um tinto, jovem e macio.

O bacalhau, um ícone... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/como-combinar-vinho-com-peixes-e-frutos-do-mar/>

15 A 24. JUN. 2024 – VINO GOURMET PERU - VIAGEM COM EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA

Conhecido por sua cena culinária ricamente variada, o Peru agora está procurando um lugar ao sol no mundo dos vinhos. Na realidade, ele é o país mais antigo produtor de vinho da América do Sul.

O país pode ser o próximo grande produtor de vinho, isto porque, tem a mesma altitude e influência oceânica de seu vizinho, o Chile. Além disso, não sofre com geadas e ainda se beneficia com as correntes de ar em direção aos vinhedos, proporcionando assim um equilíbrio perfeito entre temperatura e umidade.

Quando falamos do Peru, logo nos vem à cabeça a imagem de Machu Picchu e ceviche – prato peruano que tem como ingrediente peixe cru marinado em suco de limão ou outra bebida cítrica. Dificilmente, o país nos remeterá a um cenário vinícola ou fará lembrar uma taça de vinho, mas o fato é que o Peru quer estar na rota de vinho, e mais do que isso, o país tem a pretensão de ser um dos grandes produtores de vinhos do mundo.

Sua produção de vinho e cultivo das uvas são feitas, principalmente, nas regiões de Ica, Lima, Moquegua, Arequipa, Ancash e La Libertad, sendo que a maior produção ocorre em Ica. O país possui como característica o equilíbrio essencial entre a umidade e contrastes diários da temperatura, que oferecem condições ideais de crescimento da videira.

Apesar de seus vinhos ainda não estarem entre os mais conhecidos, as vinícolas estão apostando em tecnologia para que, num futuro próximo, possam concorrer diretamente com os outros países da América do Sul. As principais uvas cultivadas são as Tannat, Petit Verdot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Sémillon e Albillo. O Pisco Sour, a “caipirinha peruana,” é um destilado de vinho fresco e fermentado do mosto da uva.

Já a gastronomia peruana é fantástica! Não é toa que muitos consideram Lima a capital gastronômica da América Latina. A culinária do país vai muito além do famoso ceviche, possuindo diversos pratos típicos bem peculiares e diferentes de tudo, utilizando ingredientes que só são encontrados localmente, como carne de alpaca, além das pimentas e temperos para os mais variados gostos.

Mantendo suas raízes, mas em contínua evolução, a cozinha peruana vive um momento de reconhecimento. O Peru é hoje a casa de grandes cozinheiros e chefs mundiais. No mundo inteiro as pessoas estão conhecendo sua cultura e apreciando seus pratos. O prato que abriu as portas do Peru para o mundo talvez seja o ceviche.

A cozinha Peruana é muito rica e variada, com sabores marcantes. Tem, por um lado, a cozinha da costa do Pacífico, por outro lado a cozinha das montanhas, e por outro a cozinha da selva amazônica. Os sabores mais marcantes se encontram na diversidade de peixes e frutos do mar, assim como na grande variedade de legumes e frutas, sem esquecer das batatas e dos milhos. Entre os principais ingredientes podemos distinguir os ajíes, aji mirasol,

aji panka, aji limo, o aji amarillo e o rocoto, aguaymanto, quinoa, chirimoya, achiote, maiz mote, yuca, olluco, camote, papa amarilla, huayro, perricholi, huamantanga, maiz morado, huacatay, entre outros. Todos estes ingredientes são muito utilizados na cozinha peruana, depende muito da região onde se está cozinhando.

O Peru foi a sede do grande Império Inca, que se expandiu por quase toda América Latina. Os incas criaram um sistema de agricultura muito engenhoso, formavam terraços para cultivar sobre os terrenos dos Andes, ajudados por um sistema de irrigação de água. Nesta época, o ingrediente fundamental era a batata, e dela, os incas fizeram o famoso prato elaborado com restos de batata desidratada e reidratada, conhecido como carapulca.





Em seguida veio a colonização dos espanhóis, que também já traziam 800 anos de colonização árabe. Nessa época se desenvolveu o que hoje é conhecida como a comida criolla, da qual podemos destacar o prato ocopa (amendoim processado, aji, leite e queijo), característico da cidade de Arequipa ao sul do Peru.

Depois chegaram os chineses pelo Pacífico no século XIX e XX e desenvolveram a tão famosa cozinha chifa. Entre seus pratos podemos destacar o lomo saltado (file mignon, tomate, cebola roxa, molho shoyu e batata frita servido com arroz).

Em 1899 chegaram os primeiros japoneses ao Peru e foi bem ali que a aclamada cozinha nikkei começou. Os japoneses deram um aporte muito importante à cozinha peruana, especialmente em relação aos peixes. Entre os pratos podemos destacar o tiradito, uma espécie de sashimi acompanhado por um molho apimentado.

Peça o Roteiro que já está finalizado e inclui: • visitas a vinícolas com degustação de entre vinhos. • almoços em vinícolas e restaurantes reconhecidos • **Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores**

vitivinícolas visitados. • Informações e Reservas: Na Zenithe Travelclub. Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN; WhatsApp: [\(31\) 99834-2261](https://api.whatsapp.com/send?phone=54931998342261) ou e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

CHARDONNAY DE UMA MANEIRA TOTALMENTE NOVA – DICAS INCOMUNS DE HARMONIZAÇÃO DE RENÉ KOLLEGER

Tudo menos Chardonnay? A variedade há muito luta contra a reputação de ser arbitrária. Mas suas muitas facetas abrem novas descobertas para a alimentação. O sommelier do sul da Estíria e especialista em Chardonnay, René Kollegger, revelou suas combinações favoritas - e algumas surpresas. Uma vinícola no Süsteirmark cultiva tradicionalmente Chardonnay e administra um restaurante muito bom onde os vinhos desta variedade são sempre combinados de novas maneiras. Esta combinação emocionante pode ser encontrada na vinícola Wolfgang Maitz, que pode contar com um sommelier experiente, René Kollegger. O enólogo relata que os clientes do restaurante já estão fartos dos mesmos velhos vinhos envelhecidos em madeira. O seu estilo tornou-se, portanto, muito mais "purista e sóbrio". Maitz descreve o Chardonnay, muitas vezes referido como "Morillon" na região da Estíria, como um "vinho com aromas outonais: cogumelos, fruta madura, castanhas, laranjas". Para ele, as cores do outono no Chardonnay são "saborosamente compreensíveis". É por isso que ele costuma escolher pratos com sabor outonal: "Embora as notas cítricas das variedades brancas da Borgonha sejam um acompanhamento maravilhoso para sabores brilhantes e peixes do mar, considero o Styrian Morillon mais colorido no sabor. Combina perfeitamente com cogumelos porcini salteados, refogados e pratos assados, por exemplo."

René Kollegger, Court Master Sommelier e acadêmico de vinhos com experiência na melhor gastronomia internacional e austríaca, descreve a casta como variada, fresca, elegante e suculenta. Acompanha bem peixes, legumes e carnes porque oferece sabores muito diferentes: fruta fresca de citrinos, fruta ou exotismo, de zero a muita madeira e muitas vezes uma acidez tensa. Você sempre pode beber Chardonnay com quase todos os alimentos. "É por isso que em algum momento muitos amantes do vinho não quiseram mais encomendá-lo. Mas ele tem uma variedade enorme - do extremamente escasso ao extremamente opulento. Seja em barris de madeira ou tanques de aço, o Chardonnay pode ser usado quase universalmente como companheiro alimentar."

LEGUMES, PEIXES E AVES - Kollegger recomenda o seguinte prato de vegetais: "Cenoura refogada com laranja, acompanhada de filé de peixe, dependendo da sua preferência: isso se reflete maravilhosamente em Chardonnays mais leves e frescos. O vinho não precisa oferecer sabores de mamão, manga ou abacaxi."

O Chardonnay jovem e frutado também acompanha bem peixes e aves, mas não necessariamente com pratos de curry ou cozinha de fusão. A intensidade do tempero ou da acidez do prato é particularmente importante. "A culinária de inspiração indiana com coco e um toque de abacaxi e curry exige mais doçura. Você pode brincar com os californianos maduros, que são mais carnudos e têm menos acidez."

Chablis ou outros Chardonnays de solos calcários são clássicos das ostras porque seus sabores se refletem nos vinhos tensos. Kollegger vê a Borgonha branca madura como uma boa combinação para frango, peixes e frutos do mar: "Os franceses são os melhores nisso. O que poderia ser melhor do que uma lagosta termidor gratinada com um Borgonha maduro? Isso é tudo que você precisa. Tem o crustáceo, a gordura do molho holandês, uma taça - ou uma garrafa - de Borgonha, e a vida é boa!"

PRATOS DE CARNE - Segundo Kollegger, o mais importante nos pratos de carne é quando se quer deixar um prato mais leve e fresco com o vinho, ou seja, fazer um contraponto: "Se sim, preciso de acidez. opte por algo maduro, com menos acidez e mais sabores secundários, componentes escuros e torrados. Isso funciona. Nem sempre é preciso beber Pinot Noir com Boeuf Bourguignon: "Um Chardonnay maduro com um pouco de sabor de cogumelo e um certo sabor amanteigado também funciona bem".

Os Chardonnays da Estíria, com o seu caráter muito individual, são particularmente predestinados para guisados e pratos de carne fortes. O Wirtshaus Maitz tem vários desses pratos no cardápio, dependendo da estação: "O bife T-bone de porco com favas, legumes de verão e batatas ou a paleta refogada de Ratscher Steinschaf precisam de algo maduro, de preferência de uma safra mais quente com menos acidez e sabores mais exóticos. A ovelha e seu molho com tâmaras ou ameixas aguentam um estilo de vinho um pouco mais opulento. Um Chardonnay jovem e ácido não consegue fazer isso....."

DICAS PERSONALIZADAS - Uma receita pouco conhecida da Estíria é o schnitzel de frango ou peru frito em óleo de semente de abóbora. Sim, o óleo de semente de abóbora pode ser aquecido, mas não a uma temperatura muito alta. Em seguida, retire os escalopes e adicione ao molho as ervas frescas que tiver à mão. Acompanha bem arroz - e um bom Chardonnay da Estíria.

Por fim, René Kollegger revela uma dica pessoal e muito simples desenvolvida por sua esposa, a chef profissional Sandra (www.kosa-kocht.at) : “Ela embrulha couve-flor com um pouco de manteiga e caldo em papel vegetal e leva ao forno até está cozido. Você também pode adicionar algumas pitadas de óleo de semente de abóbora. Para mim, este é o melhor prato com Chardonnay!”... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/discover-chardonnay-in-an-entirely-new-way-unusual-pairing-tips-from-rene-kollegger?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_05&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – Alexander Lupersböck - 29/01/2024).

SABORES DE PÃO TORRADO E NOZES – ARQUEÓLOGOS REVELAM PERFIL DE SABOR DO VINHO ROMANO

Arqueólogos examinaram vasos romanos de barro usados na produção de vinho e encontraram novas pistas sobre o perfil de sabor dos vinhos romanos. Os dois pesquisadores, Dimitri Van Limbergen, da Universidade de Ghent, e Paulina Komar, da Universidade de Varsóvia, compararam os antigos dolia (ânfora pequena), que eram usados como recipientes para fazer e armazenar vinho na época romana, com os qvevris georgianos.

De acordo com o artigo publicado na revista Antiquité, o vinho romano provavelmente tinha um sabor levemente picante e aromas de pão torrado e nozes. Os vinicultores romanos utilizavam a incorporação de dolia no solo para regular a temperatura durante a fermentação, o que favorecia o desenvolvimento de leveduras florais na superfície. Isto levou ao desenvolvimento do “sotolon”, um composto que confere sabor levemente picante e aromas de pão torrado, maçã, nozes torradas e curry.

A estrutura porosa da dolia feita a partir de misturas de argilas selecionadas provavelmente também permitiu uma oxidação controlada. Segundo o artigo, a produção de vinho romana era mais precisa do que se supunha anteriormente. Longos tempos de maceração e maturação com levedura poderiam ter sido utilizados. Embora ainda não haja evidências bioarqueológicas diretas de borras, descobertas de sementes de uva e resíduos em algumas dolias e ânforas fornecem pistas. A maturação sobre as borras poderia ter melhorado a estabilidade do vinho, e a maceração mais longa poderia explicar a gama de cores do vinho mencionada em textos antigos.

“O processo de vinificação em Qvevris e Dolia é simples e sofisticado”, disse Van Limbergen. “As grandes adegas cheias de Dolia eram investimentos que só podiam ser feitos em circunstâncias economicamente favoráveis. A sua existência atesta a prosperidade econômica do mundo romano no final do período republicano e no início do Império”, continuou Van Limbergen. Ao mesmo tempo, muitas famílias podiam pagar um dolium e a produção de vinho fazia parte da vida quotidiana de muitas famílias. Também aqui havia paralelos com a tradição vitivinícola georgiana. “Muitas famílias na Geórgia ainda produzem seu próprio vinho e o armazenam perto da cozinha ou em uma adega em um qvevri. Isso deve ter sido bastante semelhante no Império Romano”, explica Van Limbergen.... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/archaeologists-reveal-flavour-profile-of-roman-wine-flavours-of-toasted-bread-and-walnuts?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_05&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 29/01/2024).